

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

U U L Q I S M E D N A I V A L J V P U I  
N N E O Y C X P G O Y G R T E K D R N G  
E C V H R X R H A C H E R C T M U E O U  
P R E L E E U O W T P P U C Z F R U I N  
O A A E H B N G P U V A O Y T D A M G H  
Ê B U B C R G W O E S U N R Ô T I E N O  
L E I O U E I C U E L Z N T X Q S R O M  
E O E E L H G E N N B J W L E B I E N A  
K N G U P E O U K Q E F X À É W N J W R  
C O Q F É N T Y N F O S E F R G N S B D  
N M L A C U I S I N E Z A E I E U Z I N  
D U L A U R I E R U N F R U I T N M U O  
O A Q O G I R F N U U U D D C O R N E R  
M S T N A L L I U O B N B O G I E W M T  
U U F I V U E F À G M P G U S M S Y W I  
U D E R T Î U H E N U L U X O Z H S O C  
Y M O W V T N E M I L A N U M T W C E N  
X S R R E S R E V Z X T L D U T U F S U  
A J O U T E R F S Q Y E Q D T Y Z M A S  
U N C H A M P I G N O N P R E P Â R P N

BEEF  
VEAL  
A CRAB  
TO ADD  
TO POUR  
AN HERB  
TO STIR  
A MUSSEL  
A LOBSTER  
A MUSHROOM  
BOILING (M)  
A LEG OF LAMB  
HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

MEAT  
PORK  
A DISH  
TO CUT  
TO PEEL  
A GRAPE  
A FRUIT  
AN ONION  
AN OYSTER  
BAY LEAVES  
A VEGETABLE  
A REFRIGERATOR (3)

FOOD  
THYME  
SALMON  
A LEMON  
A SAUCE  
A ROAST  
TO GRIND  
TO SHRED  
A SAUSAGE  
THE KITCHEN  
A FRYING PAN  
LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

# Solution

U U L Q I S M E D N A I V A L J V P U I  
N N E O Y C X P G O Y G R T E K D R N G  
E C V H R X R H A C H E R C T M U E O U  
P R E L E E U O W T P P U C Z F R U I N  
O A A E H B N G P U V A O Y T D A M G H  
È B U B C R G W O E S U N R Ô T I E N O  
L E I O U E I C U E L Z N T X Q S R O M  
E O E E L H G E N N B J W L E B I E N A  
K N G U P E O U K Q E F X A É W N J W R  
C O Q F É N T Y N F O S E F R G N S B D  
N M L A C U I S I N E Z A E I E U Z I N  
D U L A U R I E R U N F R U I T N M U O  
O A Q O G I R F N U U U D D C O R N E R  
M S T N A L L I U O B N B O G I E W M T  
U U F I V U E F À G M P G U S M S Y W I  
U D E R T Î U H E N U L U X O Z H S O C  
Y M O W V T N E M I L A N U M T W C E N  
X S R R E S R E V Z X T L D U T U F S U  
A J O U T E R F S Q Y E Q D T Y Z M A S  
U N C H A M P I G N O N P R E P Â R P N